

今月のレシピ

苺のロールケーキ

材料・分量

- (スポンジ) 25×25cm 1枚分 (ホイップクリーム)
- ① ●卵黄……………2個 ●生クリーム… 200cc
 - グラニュー糖 30g ●グラニュー糖…16g
 - ② ●卵白……………2個 ●苺のピューレ…80g
 - グラニュー糖 30g (仕上げ)
 - 牛乳……………20cc ●苺……………5粒
 - 薄力粉……………50g
 - 苺(サンド用)…10粒

作り方

- ① ボールに卵黄を入れて溶きほぐし、グラニュー糖を加えて軽くすり混ぜる。
- ② 別ボールに卵白・グラニュー糖を入れてメレンゲを作る。
- ③ ①に②のメレンゲ1/3量加え混ぜ合わせる。残りのメレンゲを加え軽くあわせて牛乳を加え混ぜ合わせる。
- ④ ふるっっておいた粉を入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ 天板に④の生地を流し入れ190℃のオーブンで10～12分位焼く。
- ⑥ ボールに生クリーム・グラニュー糖・苺のピューレを入れ、ボールの底を氷水につけてホイップする。
- ⑦ ⑤のスポンジが完全に冷めたら紙の上ののせ、⑥のクリーム2/3量を塗る。カットした苺をのせて端から巻いていく。
- ⑧ 紙を外して表面に残ったクリームを塗り、苺を飾る。



nikotan news

ニコタンニュース

5月号

平成21(2009)年



- エコジョーズで快適エコライフ
- 全国親子クッキングコンテスト開催
- 第20回レディースモニター募集
- 各種講習ごあんない
- 今月のレシピ

新発田ガス

新発田支店 ☎(0254)22-4181
 中条支店 ☎(0254)43-4181
 村上支店 ☎(0254)53-4132

新発田ガス・ショールーム
 くらすテージ ☎(0254)20-2525
 営業時間/9:30～18:30 定休日/毎週水曜日
 新発田市富塚町1-17-6(西新発田駅前)

ニコタンニュースは再生紙を使用しております

<http://www.nikotan.com>

第20回 レディースモニター募集



弊社のガスをお使いの女性の皆様
 レディースモニターになりませんか？

内容

- ガス機器の使用モニター(無料)
- 期間1年間(平成21年7月～平成22年6月)
- 一日料理教室への参加
- 2～3回のアンケート
- 募集人数 20名(申し込み者多数の場合は、抽選とさせていただきます)

モニターになってくださった方には、謝礼として商品券10,000円分を差し上げます。
 ※但し、過去にレディースモニターをされた方はご遠慮願います。

お申し込み・お問い合わせは…

受講生募集

毎回大好評

平飼い卵の洋菓子専門店

新発田名店料理教室



今回のレシピは **マドレーヌ** ですよ！

- 開催日 6月28日(日)
- 開催時間 10:00～13:30
- 受講料 1,200円
- 定員 16名(超えた場合は抽選とさせていただきます)
- 講師 鈴木潤 チーフ



5月28日(木) 受付バッチ!



カルチャー教室 裂き織り教室

- 開催日 7月11日(土)
- 開催時間 10:00～15:30(昼食込)
- 受講料 2,000円(材料、昼食込)
- 定員 15名(※先着順)
- 講師 石川久美子先生
- 内容 裂いた布を手織り機で織り込んでいくものです。

☎20-2525 「くらすテージ」スタッフまで
 お問い合わせ下さい。

※このチラシは、全て税込表示となっております